

# TORTA DE MACARRÃO INSTANTÂNEO

## INGREDIENTES

1 pacote de macarrão instantâneo hidratado por 3 minutos e escorrido

125g de salsicha aferventada e cortadas em rodelas

1 caixinha de creme de leite

1/2 xícara de chá de leite

2 ovos

1/2 xícara de chá de muçarela picada

salsinha picadinha e sal a gosto

queijo parmesão ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque 1 pacote de macarrão instantâneo já hidratado, 125 g de salsicha, 1 caixinha de creme de leite, 1/2 xícara de leite, 2 ovos, 1/2 xícara de muçarela, salsinha, sal e misture bem.

Transfira a mistura de macarrão para um refratário untado, polvilhe queijo ralado e leve ao forno médio a 200º C por mais ou menos 30 minutos. Retire do forno e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42120-torta-de-macarrao-instantaneo.html>